

INSTRUCCIÓN SOBRE EL SISTEMA DE  
REGISTRO OFICIAL DE REQUISITOS DE  
FLEXIBILIZACIÓN AUTORIZADOS EN  
ESTABLECIMIENTOS EN LA COMUNIDAD  
AUTÓNOMA DE EXTREMADURA

FLEXIBILIDAD EN  
ESTABLECIMIENTOS  
ALIMENTARIOS  
SISTEMA DE REGISTRO  
EN JARA SP

SUBDIRECCIÓN DEL SEGURIDAD  
ALIMENTARIA  
DIRECCIÓN GENERAL DE SALUD PÚBLICA  
SERVICIO EXTREMEÑO DE SALUD

---

## INSTRUCCIÓN REGISTRO FLEXIBILIDAD EN APPLICATIVO JARA

### 1. INTRODUCCIÓN:

Los Reglamentos de higiene establecen los requisitos que se deben cumplir durante la elaboración de los productos alimenticios. Sin embargo, con la finalidad de proteger la diversidad de productos de la Unión Europea, servir a los consumidores, y atender las necesidades de los pequeños productores de alimentos, estos reglamentos incluyen diversas medidas de flexibilidad, en función de la naturaleza del establecimiento y del producto elaborado.

En este sentido, las disposiciones normativas sobre flexibilidad ofrecen la posibilidad de conceder excepciones y/o adaptaciones a determinados requisitos establecidos en los anexos de los reglamentos y de excluir algunas actividades del ámbito de aplicación de los mismos (Imagen 1). Si bien algunos de estos criterios de flexibilidad pueden ser decididos e implementados por el propio operador económico, otros precisan de autorización previa por parte de la autoridad competente.



Imagen 1: Posibilidades de Flexibilidad recogida en los Reglamentos

Teniendo en cuenta las múltiples las posibilidades de implementación de criterios de flexibilidad a los que pueden acogerse los diferentes tipos de establecimientos, se hace necesario incorporar en el sistema interno de registro autonómico, un apartado específico denominado “Flexibilidad” donde se contemple este aspecto, teniendo en cuenta además que dichos criterios van a determinar los procedimientos de actuación y en muchos casos las decisiones a adoptar en las actuaciones realizadas en los mismos por los controles oficiales.

Con el objetivo de facilitar la sistemática a seguir para dicho registro en la Comunidad Autónoma de Extremadura, se elabora la presente instrucción, que debe entenderse como un documento dinámico que se irá adaptando, al que se irán incorporando progresivamente las nuevas posibilidades que al respecto ofrezcan las normativas y regulaciones vigentes.

## 2. TIPOS DE FLEXIBILIDAD

Las opciones de flexibilidad que se encuentran actualmente incluidas en el aplicativo JARA SP en el módulo de registro de establecimientos alimentarios CYRE SP, son las siguientes:

1. **Establecimientos acogidos a Flexibilidad de muestreos conforme a la Orden de 8 de mayo de 2019.**
2. **Establecimientos acogidos a flexibilidad establecidos en la Guía Europea de prácticas correctas de higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos.**

En el primer caso, los establecimientos que se pueden acoger a la flexibilidad de muestreos son los establecidos en la **Orden de 8 de mayo de 2019** por la que establece el procedimiento a seguir para acogerse a la flexibilidad de muestreo establecidas en el Reglamento (CE) n.º 2073/2005 para las canales en pequeños mataderos y para la carne picada, preparados de carne y carne de aves de corral en establecimientos que producen pequeñas cantidades en la Comunidad Autónoma de Extremadura, los establecimientos del sector cárnico, tanto industrias inscritas en el registro sanitario (mataderos, salas de despiece, industrias de elaboración de preparados cárnicos y carne picada) como los minoristas de la carne elaboradores.

En el segundo caso, los establecimientos que se pueden acoger a esta flexibilidad son las industrias de sector lácteo elaboradoras de quesos.

## 3. PROCESO DE REGISTRO EN JARA SP (MODULO CYRE SP)

La finalidad de realizar esta modificación en Cyre para crear esta nueva pestaña en Jara responde a la obligatoriedad por parte de las AACC de registrar todos los establecimientos acogidos a algún tipo de flexibilidad. De esta forma se crea un registro único donde se encuentran todos los datos de los establecimientos alimentarios incluyendo la opciones de flexibilización a la que están acogidos algunos de ellos.

### 3.1 Registro de establecimientos acogidos a flexibilidad de muestreos.

En la pantalla principal de los establecimientos de Cyre SP, dentro de las diferentes pestañas con los aspectos de los establecimientos, se encuentra una nueva pestaña denominada Flexibilidad.

Si se despliega la pestaña, aparecen las posibles opciones de flexibilidad a las que, según la categorización del establecimiento, podría acogerse el mismo.

Dependiendo si el establecimiento es un matadero, una industria elaboradora de preparados de carne/ carne picada, sala de despiece de carne de aves o establecimiento minorista de carne elaborador (Carnicería con obrador, carnicería-salchichería o Carnicería Charcutería) el desplegable será diferente, según las opciones establecidas en la **Orden de 8 de mayo de 2019**.

- **Flexibilidad en industria elaboradora de preparados de carne y carne picada.**

1. Categorización 2. Razón Social 3. Domicilio Industrial 4. Detalles 5.1 Peligrosidad 5.2 Nueva Peligrosidad 6. Historial 7. Situación Actual 8. Flexibilidad

8. FLEXIBILIDAD

Criterios de flexibilidad aplicables.

Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019)

PRODUCTORES DE CARNE PICADA Y/O PREPARADOS DE CARNE INSCRITO RGSEAA

TIPO DE PRODUCCIÓN DE CARNE PICADA Y/O PREPARADO DE CARNE

Pequeña producción  
Muy pequeña producción

[Guardar Flexibilidad](#)

Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019)/PRODUCTORES DE CARNE PICADA Y/O PREPARADOS DE CARNE INSCRITO RGSEAA/TIPO DE PRODUCCIÓN DE CARNE PICADA Y/O PREPARADO DE CARNE

- **Flexibilidad en mataderos**

#### GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS - INDUSTRIAS - Modificación del Establecimiento:

1. Categorización 2. Razón Social 3. Domicilio Industrial 4. Detalles 5.1 Peligrosidad 5.2 Nueva Peligrosidad 6. Historial 7. Situación Actual 8. Flexibilidad

8. FLEXIBILIDAD

Criterios de flexibilidad aplicables.

Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019)

MATADEROS

LINEA OVINO-CAPRINO  LINEA BOVINO  LINEA PORCINO

Linea pequeña  
Linea muy pequeña  
Linea residual

[Guardar Flexibilidad](#)

Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019)/MATADEROS/LINEA OVINO-CAPRINO

- **Flexibilidad en sala de despiece carne de ave.**

GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS - INDUSTRIAS - Modificación del Establecimiento:

1. Categorización 2. Razón Social 3. Domicilio Industrial 4. Detalles 5.1 Peligrosidad 5.2 Nueva Peligrosidad 6. Historial 7. Situación Actual 8. Flexibilidad

8. FLEXIBILIDAD

Criterios de flexibilidad aplicables.

Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019)

SALA DE DESPIECE DE AVES

TIPO DE PRODUCCIÓN SALA DE DESPIECE DE AVES

PRODUCTORES DE CARNE PICADA Y/O PREPARADOS

Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019)/SALA DE DESPIECE DE AVES/TIPO DE PRODUCCIÓN SALA DE DESPIECE DE AVES

[Guardar Flexibilidad](#)

- **Flexibilidad en comercio al por menor de carnes.**

GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS - ESTABLECIMIENTOS MENORES -

1. Categorización 2. Razón Social 3. Domicilio Industrial 4. Detalles 5.1 Peligrosidad 5.2 Nueva Peligrosidad 6. Historial 7. Situación Actual 8. Flexibilidad

8. FLEXIBILIDAD

Criterios de flexibilidad aplicables.

Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019)

COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y DERIVADOS

TIPO DE PRODUCCIÓN COMERCIO AL POR MENOR CARNES

Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019)/COMERCIO AL POR MENOR DE CARNE Y DERIVADOS/TIPO DE PRODUCCIÓN COMERCIO AL POR MENOR CARNES

[Guardar Flexibilidad](#)

[Ver/Imprimir Ficha](#)

[Atrás - Inicio Cyre Establecimientos Alimentarios](#)

### 3.2 Registro de establecimientos acogidos a flexibilidad establecidos en la Guía Europea de prácticas correctas de higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos.

En el caso de industrias elaboradoras de quesos en la pestaña de flexibilidad se desplegará la opción de registrar, en su caso, las que estén acogidos a la Guía Europea de prácticas correctas de higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos .

#### GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS - INDUSTRIAS -

1. Categorización 2. Razón Social 3. Domicilio Industrial 4. Detalles 5.1 Peligrosidad 5.2 Nueva Peligrosidad 6. Historial 7. Situación Actual 8. Flexibilidad

8. FLEXIBILIDAD

Criterios de flexibilidad aplicables.

Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos

ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE QUESOS

Guardar Flexibilidad

Todos los establecimientos que estén acogidos a alguno de los dos tipos de flexibilidad anteriormente descritos deberán estar registrados conforme a lo expuesto anteriormente.

#### 4. CONSULTA DE ESTABLECIMIENTOS ACOGIOD A FLEXIBILIDAD.

El registro de estos establecimientos permite la existencia de un registro oficial de establecimientos acogidos a criterios de flexibilización accesible para todos.

Para ello se ha creado una nueva opción de búsqueda de establecimientos teniendo en cuenta si están acogidos a algún criterio cde flexibilización.

En la pantalla inicial del módulo CYRE SP, se ha añadido un nuevo filtro que permite la búsqueda de establecimientos en base a los criterios de flexibilidad conforme se observa en la siguiente imagen:

## GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS - Búsqueda y Gestión de Establecimientos

Área Sanitaria:  Zona:  Municipio:  Entidad Singular:

Nombre / Razón Social:  Nombre Comercial:

Explotador de la Actividad:

N.I.F./C.I.F./N.I.E.:  N.R.G.S.E.A.A./Nº Inscip.:

Fecha de registro Desde:  ... Fecha de registro Hasta:  ...

Tipo de Establecimiento:  INDUSTRIA  ESTABLECIMIENTO MENOR

Clave:

Categoría:

Actividad:

Flexibilidad:

[Buscar Establecimiento](#) [Limpiar Búsqueda](#)

Este nuevo filtro permite obtener listados de establecimientos según los distintos criterios de flexibilidad a los que se encuentre acogido según su categorización.

## GESTIÓN DE ESTABLECIMIENTOS ALIMENTARIOS - Búsqueda y Gestión de Establecimientos

Área Sanitaria:  Zona:  Municipio:  Entidad Singular:

Nombre / Razón Social:  Nombre Comercial:

Explotador de la Actividad:

N.I.F./C.I.F./N.I.E.:  N.R.G.S.E.A.A./Nº Inscip.:

Fecha de registro Desde:  ... Fecha de registro Hasta:  ...

Tipo de Establecimiento:  INDUSTRIA  ESTABLECIMIENTO MENOR

Clave:

Categoría:

Actividad:

Flexibilidad:

[Buscar Establ](#)

- 
- Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019) / MATADEROS
- Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019) / PRODUCTORES DE CARNE PICADA Y/O PREPARADOS DE CARNE INSCRITO RGSEAA
- Reducción de frecuencias de tomas de muestras microbiológicas(Orden de 8 de mayo de 2019) / SALA DE DESPECE DE AVES
- Guía Europea de Prácticas Correctas de Higiene para la elaboración de queso y productos lácteos artesanos / ESTABLECIMIENTOS ELABORADORES DE QUESOS